

Ein Flecken Erde ist mir anvertraut

Auf Augenhöhe mit meinen Tieren und Pflanzen

Claudia Gorbach. Vor acht Jahren zogen wir aus – mein Mann Daniel und ich – um im ValColla einen kleinen Bio-Bergbauernhof aufzubauen, der vorher noch keiner war.

Die Verwirklichung der bäuerlichen Lebensform führte uns von Gais AR ins Südtessin. Sie führte mich von der Arbeit im Büro als landwirtschaftliche Beraterin in die steilen Berghänge des Collatales. Nun stecke ich mitten im Abenteuer des Bergbäuerinnenlebens.

Bereits als Jugendliche träumte ich von einem kleinen Bergbauernhof im wilden Grün. Ich wollte schon immer Bäuerin sein. Das wusste ich nach meiner Lehre zur Landwirtin, das wusste ich auch, als ich in Zollikofen Agronomie studierte. Lange habe ich meinen Traum gehegt. Seit

September 2012 ist er ausgeträumt und Wirklichkeit geworden. Daniel, mein Mann, hat mitgeträumt! Er ist Primarlehrer und schulischer Heilpädagoge, aber auch er im Herzen Bergbauer. In Braunwald im Kanton Glarus aufgewachsen, hat er als Bub immer den Bauern geholfen und die Tiere umsorgt.

Der kleine Hof

Der kleine Hof in der Waldlichtung, das Monte Ai Faii, dieser wilde, raue, steile Flecken Erde – zuhinterst im ValColla in den Südtessiner Bergen – ist uns zugefallen. Dankbar haben wir ihn angenommen. Erreichbar ist er nur zu Fuss, in 20 Minuten von der Strasse auf einem wildromantischen Pfad.

Einsteiger sind wir, keine Aussteiger! In den Tessiner Bergen und beim Bauern sind wir glücklich!

Während vier Tagen in der Woche arbeitet Daniel als Schulischer Heilpädagoge in St. Gallen, diesen Sommer wird er pensioniert – ein besonderer, grosser Moment! **Ich bin die Hofleiterin** – verantwortlich für das Bauerntum, für die Tiere, die Wiesen und Weiden, für den grossen, wilden Gemüse- und Kräutergarten, den Agroturismo und für die Direktvermarktung. **Daniel ist zuständig für das <Grobe>**: für die Holzgewinnung, für den Unterhalt der Gebäude, der

Wege, Zäune und Trockenmauern. Schaffen tun wir gemeinsam – Roden, Heuen, Zäunen ... **150 Höhenmeter weiter bergauf beginnt das Alpegebiet.** Die Alpe Pietrarossa



Monte Ai Faii im Val Colla im Südtessin. Fotos: Stephan Bösch

liegt auf 1549 m über Meer. In knapp zwei Stunden zu Fuss sind wir auf San Lucio (1542 m ü. M.) und somit in Italien. Links thront der Monte Bar (1816 m ü. M.) und rechts der Gazzirola (2116 m ü. M.).

Unsere Nachbarn sind majestätische Buchen, verwitterte Kastanienbäume, mächtige Eschen und Lärchen; imposante Hirsche, Rehe, Dachse, Füchse, Wildschweine und Käuze.

Vor gut 40 Jahren haben in unserem Haus die Kühe Pasquala, Helvetia, Gilia und Egreggia gewohnt und auf unseren Wiesen geweidet. Die Bäuerinnen haben Butter hergestellt und aus der Magermilch Käse. **Bis zum Fluss hinunter war das Land offen und das Gras wurde geschnitten.** Wie trauern die

Einheimischen diesen Zeiten nach, als alles *pulito* war, sauber und offen. Langsam kam der Wald, das Land interessierte niemanden mehr, es ist steil, steinig und karg. Es ist wildromantisch, still und voller Leben.

Im Einklang mit der Natur

Viel Handarbeit gefällt mir. Ich bin nah an der Erde, ich spüre sie, nehme sie wahr. Achtsam möchte ich ihr begegnen. Sie ist mein Kapital, meine Verbündete.

Sie zeigt mir meine weiblichen Qualitäten – einfühlsam, besinnlich und intuitiv ist sie, voller Hingabe und Vertrauen ins Leben. Ihre Kommunikationsfähigkeit ist enorm und die Fähigkeit, Verbindungen herzustellen. **Die Mutter Erde ist weich, einfühlsam; sie gibt nach. Ihre Akzeptanz ist gross, ebenso ihre Fähigkeit abzuwarten,** Dinge entstehen zu lassen, anstatt sie vorwärts zu treiben. Sie ist fantasievoll und verträumt; sie taucht in die Tiefe ein, anstatt nach vorne preschen zu müssen – das fasziniert mich.

Dennoch ist es für mich oft schwer, die Balance zwischen Anspannung und Entspannung zu finden, die Ruhe mitten im Sturm. Ich versuche, im natürlichen Rhythmus zu leben – das anzunehmen, was ist; der Natur nicht meinen Rhythmus aufzuzwingen, der (immer noch) zu häufig geprägt ist von Dinge-vorwärts-Treiben, von Verpflichtungen, von Dringlichkeiten, die keine sind.

Das Bäuerinnenleben anzunehmen mit allem, was es mit sich bringt, ist für mich Lebenskunst, stetige Auseinandersetzung und Reflexion.

Die Agri-Natur ist meine Lehrmeisterin – gütig und unerbittlich. Die Pommernenten fallen dem Falken zum Opfer; wir



Wilde und heilsame Kräuter – ein Freudenfest für Körper, Geist und Seele!

begraben sie im Wald. Ein altes Huhn zieht sich zurück zum Sterben. Die Wildschweine graben die schönsten Heuwiesen um, ich bin den Tränen nahe.

Meine grauen Geissen bringen gesunde Gitzis – auch Gitziböckli – auf die Welt. Im Herbst muss ich die männlichen Tiere schlachten, Platz im Stall und das Heu reichen nicht für sie aus. **Habe ich das Recht, über den Tod eines mir anvertrauten Tieres zu entscheiden?**

Der kleine Hof in der Lichtung fordert mich jeden Tag neu, er verlangt mir körperlich und seelisch alles ab – und doch gibt er mir so viel.

Auch ich ringe ihm viel ab, diesem kargen, steilen, paradiesisch schönen Flecken Erde. Ich bin so nah am Leben – am Werden, Sein und Vergehen – vielleicht mag ich deshalb das Bäuerinnenleben so sehr...

Brücken bauen

Ich bin fürs Leben gerne Gastgeberin und verwöhne meine Gäste mit wilden und aromatischen Kräutern, schmackhaftem Gemüse aus unserem Garten und lokalen Köstlichkeiten. Authentische, ehrliche, handwerklich hergestellte Produkte bedeuten mir viel.

Bauern macht glücklich!

Leben im Einklang mit der Natur

Im Rhythmus der Jahreszeiten

Mit den Bäumen und Pflanzen

Mit Wind und Wetter,

Wasser und Sonne

Mit den Tieren

*Mit vielen lieben Menschen –
schöpferisch sein.*

*Einen kleinen Fleck Erde
hegen und pflegen*

*Mit Freude, Achtsamkeit
und nah an der Natur.*

In Stille und Ehrfurcht.

*Ich liebe es, in der Erde zu wühlen
und sie zu riechen.*

*Ich liebe es, mit meinen «Grauen»
in der Wiese zu sitzen und ihnen
beim Wiederkäuen zuzuschauen.*

*Ich liebe es, in die dicke Wolle
meiner Engadiner Schafe zu greifen.*

*Ich liebe es, zu erleben,
wie der Samen einer Lupine aufgeht
und durch die Erde bricht.*

*Ich liebe es, diese Erlebnisse
mit Menschen zu teilen!*

Es sind **Nahrungsmittel**, die nähren und charaktvoll sind – Chioggia-Randen, der rote Mangold «Feurio», der Schwarzkohl aus der Toscana, die Ochsenherz-Tomaten oder die «Gelbe von Thun». Das spüren die Gäste. Gerne erzähle ich ihnen aus meinem Leben am Berg. Da gibt es so viel Staunen und Aha-Erlebnisse; viele Sehnsüchte kommen zutage.

Mein Hof ist klein, überschaubar, nahbar, erlebbar und divers – das gefällt mir an ihm. Diese kleinen Bauernhöfe sind für Kinder und Grosse die lehrreichsten Höfe, weil sie alles nachvollziehen, weil sie ausprobieren, anfassen und mitmachen können. **Mit Kindern aus dem Tal** habe ich einen Wald- und Wiesenbalsam gemacht. Selber gingen sie auf Kräutersuche in unseren Trockenwiesen und im wilden Garten und stellten ihre eigene Heilsalbe her. Mit anderen Kindern habe ich unsere zwei Milchgeissen Bruna und Gialla gemolken, die während des Sommers bei uns bleiben. Danach gab es für alle eine Geissen-Ovi – frisch ab Euter. Die strahlenden Kindergesichter sehe ich heute noch vor mir!

Mit unseren erwachsenen Freunden heuen wir von Hand. Wir tragen das Heu in Heutüchern in den Heustock. Dass wir von Hand das Heu zusammen- oder herunterrechen, ist für uns selbstverständlich. Das Heuen ist bei uns ein soziales Ereignis – das Zusammenschaffen mit Freunden – zusammen schwitzen, arbeiten, lachen, ohne dass der Lärm der Laubbläser die Worte verschluckt. Wir machen die meisten Arbeiten von Hand, weil wir die Stille geniessen, weil wir den Bach rauschen hören möchten und das Zirpen der Grillen. Das tönt romantisch – ist es auch – bedeutet aber auch harte Arbeit und lange Arbeitstage und gleichzeitig eine hohe Lebensqualität und ist ein wunderbarer Rückzugs- und Schaffensort für uns und unsere Freunde.

Mein Agri-Natur-Refugium

Ich sehe meine Tiere als meine Freunde und Verbündete an. Sie zu töten, bedeutet für mich eine grosse Last, nachdem sie ein artgerechtes, glückliches Leben hatten, ich sie würdige und all ihre Gaben ehre und verarbeite bis hin zum Fell, und die Knochen dann an unsere Hündinnen verfüttere. Sie sind für mich viel mehr Begleiterinnen als Produzentinnen. Ich begegne ihnen auf Augenhöhe – wir können so viel voneinander lernen!

Ich bin daran, meine Vision von meinem Agri-Natur-Refugium umzusetzen: Der kleine Bio-Bergbauernhof in der Lichtung mag ein Ort der Stille und Begegnung sein – **Begegnung mit Menschen, mit der Natur, mit Tieren und Pflanzen.** Die Bienen, diese Poeten der Landwirtschaft, am Flugloch beobachten; die orangen Kraftprotze von Tessiner Kakis im Spätherbst von den kahlen Bäumen pflücken – was gibt es Faszinierenderes und Schöneres? Bei uns können Alt und Jung – Familien und Einzelpersonen – mit unseren Tieren und der Landschaft in Beziehung treten und sie hautnah erleben. Sie dürfen Erfahrungen machen mit sich selber, mit Tieren und der Natur. Sie können – wenn sie möchten – Natur- und Heilkräuterwissen erwerben und ganz besonders: Ganz bald können unsere Gäste mit unseren Eseln und später mit Packgeissen durch das wunderschöne ValColla wandern. Das wird mein neustes Angebot sein. Darauf freue ich mich! ●

Betriebsspiegel

Claudia Gorbach (50) und Daniel Degen (64) zusammen mit lieben Freunden, die uns immer wieder unterstützen. Ai Faii, 1100 m. ü. M., Bergzone 3.

8 ha LN, nicht maschinell zu bewirtschaften, gut 3 ha Wald.

Seit 2013 sind wir ein anerkannter Tessiner Bauernhof und ein Schweizer Bergheimathof. Von Anfang an haben wir unseren Hof biologisch bewirtschaftet und erfüllen auch die KAGfreiland-Richtlinien.

Pro Specie Rara-Gütesiegelbetrieb.

Tiere: 9 Geissen und 1 Bock der Rasse *capra grigia*. Die Sommermonate verbringen sie auf der Alpe Cedullo; 9 Engadiner Schafe, 4 Esel, 1 Hahn und 7 Appenzeller Barthühner und junge Küken; 4 Bienenvölker; 2 Portugiesische Hirtenhündinnen und 4 Katzen.

Agroturismo mit Gastfreundschaft.

Direktvermarktung «prodotti di Colla» (Gitziffleisch, Lederwaren, Engadiner Schafwolle; wilde und kultivierte, pflanzliche Köstlichkeiten, Naturkosmetik, Geissmilchseifen, Dörrkaki) – alles behutsam in Handarbeit hergestellt. www.prodottidicolla.ch